

Cake Pops Rose Bonbon

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 2 h

Repos : 2 h

Ingrédients:

- OEUF(S)	1
- YAOURT	150g nature
- FROMAGE FRAIS	120g
- FARINE	150g
- SUCRE SEMOULE	150g
- CHOCOLAT BLANC	180g
- BICARBONATE ALIMENTAIRE	1/2 c à café
- CACAO AMER EN POUDRE	1 c à soupe
- ESSENCE DE VANILLE	1 c à café
- COLORANT ALIMENTAIRE	qq gouttes de rouge
- VINAIGRE	1 c à café (blanc)
- HUILE D'ARACHIDE	5 cl + 2 c à café
- SEL	1 pincée
- BEURRE	pour le moule
- BILLES DE SUCRE (DÉCO)	Roses pour la déco



Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Battez l'œuf au fouet puis ajoutez 5 cl d'huile, le yaourt, le vinaigre et la vanille.
- Formez un puits avec la farine, le sucre, le bicarbonate, le sel et le cacao.
- Versez le mélange œuf-huile au centre et battez vivement jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
- Beurrez un moule à manquer et versez-y la pâte.
- Enfourniez 25 – 30 minutes. Vérifiez la cuisson avec une point de couteau.
- Laissez totalement refroidir
- Puis émiettez le gâteau entre vos doigts et incorporez le fromage frais. Malaxez pour obtenir une pâte homogène.
- Formez de 20 – 25 boules de la taille d'une noix. Réservez au frigo pendant 1 heure.
- Au bain-marie, faites fondre le chocolat blanc avec 2 c à café d'huile et quelques gouttes de colorant rouge pour obtenir une couleur rosée.
- Trempez le bout des bâtonnets des sucettes dans le chocolat fondu et plantez-les dans les boules de pâte.
- Nappez les sucettes de chocolat fondu rosé à l'aide d'un pinceau.
- Posez le sommet des sucettes sur un lit de billes de sucre puis réservez sur un papier sulfurisé.
- Réservez au frigo pour 2 heures avant de déguster.